

## DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, Sunita. 2003. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- . 2005. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Anonim. 2013. *Kandungan buah siwalan*. Diakses dari <http://bursainformasiterbaru.blogspot.com/2013/08/kandungan-buah-siwalan.html>. (Diakses pada tanggal, 10 Oktober 2013, pukul 09.02).
- Antara, Semadi nyoman. 2012. *Pemilihan dan Penanganan Starter Yoghurt di Tingkat Industri*. Bali: Universitas Udayana. <http://staff.unud.ac.id/~semadianantara/wp-content/uploads/2012/06/Pemilihan-dan-Penanganan-Starter-Yoghurt-di-Tingkat-Industri.pdf>. (Diakses pada tanggal, 29 November 2013, pukul 11.16).
- Astuti, Dewi dan Arif, Andang. 2000. *Pengaruh Konsentrasi Susu Skim dan Waktu Fermentasi Terhadap Hasil Pembuatan Soyghurt*. Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan. Vol. 1. No 2.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2010. *Gula Kristal*. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1992. *Yogurt*. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Bahar, burhan. 2008. *Kefir Minuman Susu Fermentasi Dengan Segudang Khasiat Untuk Kesehatan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Dewi, Chandra. 2004. *Produksi Gula Reduksi Oleh Rhizopus oryzae dari subtrat Bekatul* (Jurnal Biologi). Surakarta: FMIPA Universitas Sebelas Maret.
- Dwidjoseputro, D. 2005. *Dasar-dasar Mikrobiologi*. Jakarta: PT. Djambatan.
- Effendi, Supli. 2012. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Bandung: Alfabeta
- Irawan, Anwari M. 2007. Glukosa dan Metabolisme Energi. Jurnal Sports science Brief, Vol. 01. No 6. Halaman 01.
- Koswara, Sutrisno. 2009. *Teknologi Pembuatan Yoghurt*. [Tekpan.unimus.ac.id/wp-content/.../Teknologi-Pembuatan-Yoghurt.pdf](http://Tekpan.unimus.ac.id/wp-content/.../Teknologi-Pembuatan-Yoghurt.pdf). Ebookpangan.com UNIMUS

- Krisno, Agus. 2011. *Pemanfaatan Mikroorganisme Di Bidang Pangan Berbasis Bioteknologi Konvensional*. Diakses dari <http://aguskrisnoblog.wordpress.com/2011/12/26/pemanfaatan-mikroorganisme-di-bidang-pangan-berbasis-bioteknologi-konvensional/>. (Diakses pada tanggal, 4 Maret 2014. Pukul 22.56).
- Kunaepah, Uun. 2008. *Pengaruh Lama Fermentasi Dan Konsentrasi Glukosa Terhadap Aktivitas Antibakteri, Polifenol Total Dan Mutu Kimia Kefir Susu Kacang Merah*. Semarang: Universitas Diponegoro. Tesis
- Kusmajadi, Suradi, Dedeh, D., Udju. D., Rusdi, dan N. Djuarnani. 1988. *Pengaruh Tingkat dan Jenis Penambahan Starter Pada Pembuatan Yoghurt*. Dalam Prosiding Bioproses Industri Pangan. Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta: Liberty.
- Ma'ruf, Amar. 2012. *Yoghurt*. Diakses dari <http://samapahu.blogspot.com/2012/12/yoghurt-definisi-proses-pembuatan.html>. (Diakses pada tanggal, 07 Oktober 2013, pukul 10.00).
- Ngaini, Nur. 2010. *Pengaruh Variasi Konsentrasi Susu Skim dan Lama Fermentasi Terhadap Kadar Protein dan Kadar Asam Laktat Yoghurt Jagung (Zea mays L.)*. Yogyakarta: Universitas Negeri Islam Kalijaga. Skripsi
- Perlindungan Tambunan, 2010. *Potensi dan Kebijakan Pengembangan Lontar untuk Menambah Pendapatan Penduduk (The Potential And Policy For Lontar Development To Increase The People Income)*. Jurnal Analisis Kebijakan Kehutanan, Vol. 7 No. 1, 27 – 45
- Poedjiadi, Anna, Titin Supriyanti. 2005. *Dasar-Dasar Biokimia*. Jakarta: Universitas Indonesia (UI-Press).
- Pramono, dkk. 2011. *Diversifikasi Yoghurt dengan penambahan tepung kacang Tanah*. Jurnal ISSN 2089-5852. Vol.
- Prasetyo, Heru. 2010. *Pengaruh Penggunaan Starter Yoghurt Pada Level Tertentu Terhadap Karakteristik Yoghurt Yang Dihasilkan*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret. Skripsi
- Sediaoetama, Achmad Djaeni. 2010. *Ilmu Gizi*. Jakarta: DIAN RAKYAT.
- Sirait, Celly H. 1984. *Proses Pengolahan Susu Menjadi Yoghurt*. Jurnal Wartazoa, Vol. 1 No. 4. Halaman 6.

- Staff, UNY. 2005. *Bioteknologi Fermentasi*.  
staff.uny.ac.id/sites/default/files/tmp/BioTekFermentasi05.pdf. Universitas Negeri  
Yogyakarta: Yogyakarta.
- Sudarmadji, Slamet. 2007. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*.  
Yogyakarta: LIBERTY YOGYAKARTA.
- Sunarlim, Roswita dan Setiyanto, Hadi. 2010. *Penggunaan Berbagai Tingkat Kadar Lemak  
Susu Kambing Dan Susu Sapi Terhadap Mutu Dan Cita Rasa Yoghurt*. Jurnal Balai  
Penelitian Ternak.
- Susiwi, S. 2009. *Penilaian Organoleptik*. Handout, Universitas Pendidikan Indonesia
- Suryani, Titik dan Sari, Kartikasari Siti. 2009. *Modul Praktikum Mikrobiologi Industri*.  
Surakarta: Prodi.Biologi UMS.
- Tim MGMP. 2005. *Bioteknologi Fermentasi*. Jurnal
- Wahyudi, Marman. 2006. *Proses Pembuatan dan Analisis Mutu Yoghurt*. Jurnal Buletin  
Teknik Pertanian, Vol. 11 No. 1
- Widodo. 2003. *Bioteknologi Industri Susu*. Yogyakarta: Lacticia Press.
- Widjanarko. 2008. *Siwalan and its contains* dari <http://www.lintasberita.com>. (Di akses pada  
28 November 2013).
- Widjanarko, B. 2010. *Sugar Syrup Processing Technology From Siwalan Palm Sap  
(Borassus flabellifer L.)*. Diakses dari <http://wordpress.com/2010/05/25/sugar-syrups-from-a-siwalan-palm-sap>. (Diakses pada tanggal, 09 Maret 2014, pukul  
16.02)
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. Bogor: M-BRIO PRESS.
- \_\_\_\_\_. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Wirakusumah, Emma S. 2013. *Jus sehat Buah & Sayuran*. Jakarta : Penebar Swadaya.